8.004 Teľacia roláda plnená
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
teľacie stehno	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
olej	0,30	0,30	0,40	0,40	0,60	0,60	0,80	0,80
soľ	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
sendvič	1,20	1,20	1,80	1,80	2,50	2,50	3,00	3,00
mlieko	1,00	1,00	1,20	1,20	1,50	1,50	2,00	2,00
vajcia	13	0,65	15	0,75	19	0,95	25	1,25
muškátový kvet			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
petržlenová vňať	0,05	0,04	0,10	0,09	0,10	0,09	0,10	0,09
maslo	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
hmotnosť porcie v g	97		117		142		172	
hmotnosť mäsa v g	47		62		72		82	
hmotnosť šťavy v g	50		55		70		90	

Receptúra

Výrobný postup

Teľacie mäso umyjeme vcelku, osušíme, nakrájame na väčšie pláty, naklepeme, osolíme a naplníme plnkou, zvinieme do rolády, opečieme na oleji, podlejeme vodou a upečieme. Počas pečenia podlievame vlastnou šťavou a maslom. Upečené mäso vyberieme a pokrájame.

Plnka: pokrájaný sendvič navlhčíme v mlieku, v ktorom sme rozšľahali žĺtka, osolíme, pridáme muškátový kvet, petržlenovú vňať, zamiešame a zľahka vmiešame z bielkov tuhý sneh.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, ryža, zeleninové šaláty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	600	144	12,55	6,7	1,8	7,9	0,3	31,5	3,1	0,032	0,0	0,2	1,1	4,3
B	781	187	15,01	8,7	2,5	11,8	0,5	39,0	3,7	0,043	0,1	0,2	2,1	5,1

C	1000	240	17,69	11,3	3,7	16,1	0,7	47,1	4,3	0,050	0,1	0,2	2,2	5,8
D	1221	293	20,38	14,5	4,9	19,4	0,8	58,2	4,9	0,061	0,1	0,3	2,2	6,6